

Печь конвейерная Abat ПЭК-400

Основные характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	40 см
Производительность	20 пицц в час
Температурный режим	от 70 до 315 °C
Мощность	2 кВт
Ширина	1660 мм
Глубина	874 мм
Высота	от 443 до 505 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Страна производства	Россия

Описание

Конвейерная печь [Abat ПЭК-400](#) предназначена для выпечки хлебобулочных изделий (пиццы и т.д.), требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии.

Может устанавливаться на подставку ПП-400 (как на 2, так и на 3 яруса).

Особенности

- Одним из главных преимуществ конвейерной печи в сравнении с подовой является отсутствие необходимости постоянного контроля со стороны повара. Достаточно задать необходимые параметры на электронной панели управления
 - диапазон регулирования температуры печи +70...+315 °C
 - диапазон регулирования времени выпечки от 30 секунд до 15 минутДальше программируемая конвейерная печь для пиццы ПЭК-400 сделает все за Вас! Вам остается только поставить заготовку для пиццы с одной стороны и через заданное время получить ароматную свежее испеченную пиццу с другой.
- Конвейерная печь для пиццы ПЭК-400 Abat настолько легка и удобна в управлении, что с ней без труда справится и неискушенный повар.
- Внутренние размеры камеры 509х489х88 мм и размеры конвейера 1015х457 мм позволяют последовательно загрузить в конвейерную печь до 2 заготовок пиццы диаметром 40 см.
- Производительность одного уровня печи (для пиццы диаметром 40 см при выпекании 3,5 мин) составит 20 пицц в час.
- Предусмотрена возможность установки конвейерных печей для пиццы в настольном и напольном вариантах (в колонну на передвижную подставку до 3 ярусов), что позволит в разы повысить производительность, при этом занимая минимальную площадь на Вашей кухне.

Характеристики

- Внутренние размеры камеры, мм: 509х489х88
- Размеры конвейера, мм: 1015х457
- Диапазон регулирования времени выпечки, минут: 0,5...15
- Максимальная загрузка печи (диаметр пиццы 40 см), шт.: 2
- Производительность одного уровня печи, пицц/ч: 20

* При среднем времени выпечки 3,5 мин. и пиццы диаметром 40 см.

•

ВНИМАНИЕ: Печь электрическая для пиццы ПЭК-400 настольного типа под кодом 210000801141 всегда устанавливается на 1 ярусе, так как данная позиция стандартно оснащается подставкой с ножками и утеплителем и крышкой. Также лотки печи настольного типа не имеют вырезы. При установке печи настольного типа в 1 ярус на подставке необходимо открутить ножки перед установкой подставки с утеплителем на передвижную подставку ПП-400. Затем следует установить печь настольного типа. Для установки второго и третьего уровня необходимо снять крышку с печи настольного типа, установленную

похожим образом на подставку ПП-400-01 (1 ярус), установить печи второго и третьего яруса в стойку и на верхний уровень (3 ярус) установить крышку с печи настольного типа.